





Specials!

VORSPEISEN

-   **Kufstein-E-Nan** € 5,50
Teigfladenbrot mit Sesam (F,I)
-  **Bombay Aloo „Tikki“** € 6,50
2 Stk. Knusprige Kartoffel-Küchlein mit Joghurt Dip Topping (D,I,K)
- Masala Fries** € 5,50
Fritten mit Indischen Gewürzen (I)
-  **Ayurvedic Soup** (D) € 6,50
Authentische Gemüsesuppe mit Ayurvedischen Gewürzen
- Chicken Curry Soup** € 6,50
Indische Hühnerfleischsuppe mit speziellen Gewürzen (D)

HAUPTSPEISEN




- Butter Tikka Masala** € 16,90
Gegrillte Hähnchenstücke in milder Sauce (D,G,H,K)
-  **Paneer Mango „Mastani“** € 14,90
Hausgemachter Käse zubereitet in Safran-Mango Sauce (D)
-  **Jheenga Palak „Goa“** € 17,90
Garnelen mit Spinat zubereitet (C,D)
- Paneer Pasanda** € 14,90
Gebratene Paneerstücke mit exotischen Gewürzen (D)
- Lamm Rajasthani** € 17,50
Ein feuriges Lammcurry aus Rajasthan (Pikant)
-  **Chili Paneer "Punjab"** € 14,90
Hausgemachter Käse mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Chili (G)
-   **Dal Makhini** € 14,50
Indisches Nationalgericht mit Linsen (D,G)
-  **Sabji Mango / Sabji Korma** € 14,50
Gemischtes Gemüse in Mangosauce / In Kokos Mandelsauce (D)
- Jheenga Nudeln** € 16,90
Gebratene Nudeln mit Garnelen & Gemüse (C,I)
- Nudeln „Bombay“** € 14,90
Gebratene Nudeln mit Gemüse und Hühnerfleisch (I)

DESSERTS

- Gu-Jiya** € 6,50
2 Teigtaschen gefüllt mit Karotten-Halwa & Cashew-Kerne (D,H,I,K)








Zu allen Speisen servieren wir körnigen Basmati-Reis.

SUPPEN

-  **101 Tomatensuppe „Delhi“** (D,G) € 5,90
-   **102 Dal Suppe „Punjab“** Linsensuppe mit Gewürzen (D) € 5,90




VORSPEISEN

(Alle Pakora werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert)

-   **109 Samosa** Teigtasche mit Gemüse (2 Stk.) (G,I) € 6,30
-  **110 Sabji Pakora** Frisches gemischtes Gemüse (G,I) € 6,00
- 111 Murg Pakora** Hähnchenstücke in Teigmehl (I) € 6,90
-  **112 Onions Bahji** Zwiebeln kräftig gewürzt (I) € 6,00
- 113 India Platte** Gemischte Vorspeise für 2 Personen (G,I) € 13,90
- 114 Raita Madras** Gewürzter Joghurt mit Tomaten, Zwiebeln & Gurken (D) € 4,30
-  **115 Gemischter Salat** mit hausgemachtem Joghurt Dressing (D) € 5,90
-  **116 Chana Chat Masala** Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten & Gewürzen € 5,50
- 117a Dahi Bhalla** Linsenbällchen in Joghurtsauce mit Kartoffeln serviert (D) € 5,90
- 117b Paneer Salad** Hausgemachte Käse mit Paprika, Gurken & Zwiebeln (D) € 6,30
-  **118 Papadam** 3 Stück Linsenfladen mit verschiedenen Dip-Saucen € 4,50



TANDOORI KHANA

(Diese Köstlichkeiten werden in spezieller Joghurt-Paste mariniert & gegrillt)

-  **119 Chicken Tikka „Bombay“** gebr. Hühnerfleisch mit Gemüse auf Gusseisen (D) € 17,50
- 119a Paneer Tikka „Bombay“** gebr. Paneerstücke mit Gemüse auf Gusseisen (D) € 17,50
-  **120 Jheenga Tandoori** Riesengarnelen gegrillt mit Gemüse (C,D) € 19,50
-  **121 Chicken Tikka Masala** Gegrilltes Hühnerfleisch in roter Sauce (D) € 16,50
- 121a Lamm Boti Kebab** Lamm zubereitet mit Zwiebelringen, Paprika, Ingwer, auf Gusseisen € 18,50
- 121b Fisch Tikka „Bombay“** gebr. Fischstücke mit Gemüse auf Gusseisen serviert. (B,D) € 18,50

CHICKEN



(Zu allen Curry-Spezialitäten servieren wir körnigen Basmati-Reis)

-  **122 Chicken Masala** € 14,50
Gebratenes Hühnerfleisch in klassischer Curry-Sauce (D)
-  **123 Butter Chicken** € 14,90
Hühnerfleisch in Tomaten- & Buttersauce (D,G,H,K)
- 124 Murg Saagwala** € 14,90
Fernöstliches Hähnchengericht mit Spinat (D)
- 125 Adrak Wala Chicken** € 14,90
Hühnerfleisch mit Ingwer, Zwiebeln, Tomaten und Paprika in Mango-Currysauce (D)
- 126 Bombay Chicken Curry** € 14,90
Hühnerfleisch mit Tomaten, Paprika, Ingwer, Zwiebeln & Ananas



**Zu allen Speisen servieren wir
körnigen Basmati-Reis.**

LAMM-KE-MEAT-SE

- 127 Lamm Masala** € 16,50
Gebratene Lammstücke in Currysauce
-  **128 Lamm Korma** € 16,90
Lammfleisch in Kokos- und Mandelsauce (H,K)
-  **129 Lamm Do Piaga** € 17,50
Lamm mit Koriandersamen, Zwiebeln und Ingwer
- 130 Lamm Mango** € 16,90
Lammfleisch mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Ananas in Mango-Currysauce




BIRYANI

(Diese Reis-Spezialitäten werden in der Pfanne zubereitet und mit Nüssen und Mandeln verfeinert)

- 131 Shahjahani Biryani** € 16,50
Hähnchen- und Lammstreifen (H,K)
- 132 Jheenga Biryani** € 17,90
Gebratener Reis mit Garnelen (C,H,K)
-  **133 Punjabi Sabji Biryani** € 14,90
Gebratener Reis mit Gemüse (H,K)
- 134 Chicken Biryani "Delhi"** € 15,90
Gebratener Reis mit Hühnerfleisch (H,K)
-  **135 Lamm Biryani** € 16,90
Gebratener Reis mit Lamm (H,K)
- Portion Basmati Reis € 2,90**

MADRAS & VINDALU SPEISEN

(Diese Speisen sind mit extra scharfen Gewürzen zubereitet)

- 136 Chicken Vindalu** mit Kartoffeln (G) € 15,50
-  **137 Lamm Vindalu** Spezial-Gewürze aus Goa € 17,50
-   **138 Gemüse Madras** € 14,90
- 139 Jheenga Vindalu** Garnelen mit Kartoffeln (C,G) € 18,50
- 140 Fisch Madras** Seelachsfilet mit Kartoffeln (B) € 16,90

Zu allen Speisen servieren wir körnigen Basmati-Reis.









Alle Speisen werden frisch und pikant zubereitet. Wenn Sie milder oder scharf essen wollen, sagen Sie es bitte dem Bombay-Team.

BOMBAY SPECIALS

- 141 Handi Maharaja "Jaipur"** € 16,50
Hühner- und Lammfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Ingwer und Ananas
- 142 Chicken Korma "Agra"** € 14,90
Hühnerfleisch mit Kokos und Mandeln zubereitet (D,H,K)
-  **143 Chili Chicken "Punjab"** € 15,50
Gebratenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Chili (G)
- 144 Chicken Muglai "Agra"** € 14,50
Hühnerfleisch in Safran-Mangosauce (D)
- 145 Punjabi Lamm Bhuna** € 16,90
Lamm mit Ingwer, Tomaten, Paprika und Zwiebeln in Joghurt-Currysauce (D)
- 146 Shahi Paneer** € 14,90
Hausgemachte Käse zubereitet in Cashew-Sahnesauce (D,G,H,K)
- 147 Karahi Paneer** € 14,90
Hausgemachte Käse mit Koriandersamen, Paprika, Tomaten und Zwiebeln
-  **148 Kofta "Amritsari"** € 14,50
Gemüsebällchen in milder Sauce (D,G,H,K)
-  **148a Palak Kofta** € 14,50
Hausgemachte Gemüsebällchen in Spinat-Sauce
-  **148b Okra Masala** € 13,90
Okra Gemüse mit Zwiebeln, Ingwer, frischen Tomaten in roter Sauce

VEGETARISCH

Ayurvedische Art

-  **149 Bombay Jeera Aloo** In Kümmel gebratene Kartoffeln in Curry-Sauce (G) € 13,50
-  **150 Palak Paneer "Patiala"** Hausgemachte Käse mit Spinat zubereitet € 14,90
-  **151 Chana Masala** Kichererbsen mit frischen Tomaten und Ingwer € 13,50
-  **152 Dal Tarka "Punjab"** Linsengericht mit Tomaten und Ingwer zubereitet € 13,50
-  **153 Dhabe di Sabji** Gemischtes Gemüse mit Gewürzcurrysauce € 14,50
- 154 Aloo Matter Paneer** Erbsen, Kartoffeln und Käse in Curry-Sauce € 14,90
-  **155 Palak Chana** Spinat mit Kichererbsen zubereitet € 13,50

MACCHI

(Meeresfrüchte)



- 158 Shrimps Masala "Bengal"** Shrimps in Curry-Sauce (C) € 16,90
- 158a Shrimps Korma "Agra"** Shrimps in Kokos & Mandelsauce (C,D,H,K) € 16,90
- 159 Jheenga Masala "Goa"** Garnelen in Curry-Sauce (C) € 17,90
- 159a Jheenga Muglai "Agra"** € 17,90
Riesengarnelen ohne Schale in köstlicher Safran-Mangosauce (C,D)
- 160 Fisch Curry** Seelachsfilet mit Ananas-Curry-Sauce (B) € 16,90



**Zu allen Speisen servieren wir
körnigen Basmati-Reis.**






AYURVEDISCHES MENÜ

(Für 1 Person)

-   **156 Punjab Thali** € 16,90
(Vegetarisch) 3 Sorten Gemüse, Raita-Joghurt, Reis, Salat, Papadam (D,G)
- 157 Bombay Thali** € 18,90
Hühnerfleisch, Lamm, Gemüse, Raita-Joghurt, Reis, Salat, Papadam (D,G,H,K)

BROTE

(Frisch aus dem Ofen)

-  **Chapati** € 5,90
Vollkornbrot 2 Stück (I)
-  **Nan** € 5,00
Hefeteigfladen aus dem Ofen (I)
-   **Nan "Punjabi"** € 6,50
Teigfladen aus Weizenmehl mit Knoblauch & Zwiebeln (I)
-  **Lasan Nan** € 5,90
Brot mit Knoblauch (I)
-  **Paneer Wala Nan** € 6,50
Teigfladen mit Käse gefüllt (D,I)
-  **Aloo Nan** € 6,50
Brot mit Kartoffeln (G,I)
-  **Peschwari Nan** € 6,50
Brot mit Kokosnuss und Mandeln (H,I,K)
- Keema Nan** € 6,50
Brot mit faschiertem Lammfleisch (I)
- Chicken "Tikka" Nan** € 6,50
Fladenbrot mit Tandoori-Huhn gefüllt (D,I)

DESSERTS

-  **Mango Malai** € 5,90
Hausgemachte Mangocreme (D,H,K)
- Lychees** € 5,50
Mit Vanilleeis (D,H,K)
-  **Gulab Jamun** € 5,90
Frittierte Milchbällchen mit Vanilleeis in Honigsirup (D,H,K)
- Mango Dream "Bombay"** € 5,90
Vanille Eis mit Mango-Sauce (D,H,K)



Alle Speisen werden frisch und pikant zubereitet. Wenn Sie milder oder scharf essen wollen, sagen Sie es bitte dem Bombay-Team.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser	0,33 Lt.	€ 3,70
Mineralwasser	0,75 Lt.	€ 5,90
Cola, Sprite, Spezi	0,3 Lt.	€ 3,50
Cola, Sprite, Spezi	0,5 Lt.	€ 4,30
Almdudler	0,35 Lt.	€ 3,90
Apfelsaft, Orangensaft	0,3 Lt.	€ 3,50
Johannisbeer, Multivitaminsaft	0,3 Lt.	€ 3,50
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft, Multivitaminsaft gespritzt	0,5 Lt.	€ 4,00
Fanta, Cola Zero, Eistee Pfirsich	0,33 Lt.	€ 3,90
Stilles Wasser Glas		€ 0,90

GETRÄNKE FÜR KALTETAGE

Tee		€ 3,90
Verlängerter		€ 3,50
Espresso klein		€ 3,00
Espresso gross		€ 3,50
Cappuccino		€ 3,90
Heiße Schokolade		€ 3,50

OFFENEWEINE (G)

Weisswein (Grüner Veltliner)	1/8 Lt.	€ 3,70
Rotwein (Zweigelt)	1/8 Lt.	€ 3,70
Lambrusco	1/8 Lt.	€ 3,90
Rot oder Weiss gespritzt - Sauer	1/4 Lt.	€ 5,30
Rot oder Weiss gespritzt - Süß	1/4 Lt.	€ 5,30

SCHNÄPSE

Mango Schnaps	€ 4,90
Coconut Schnaps	€ 4,90
Ramazzotti	€ 4,90



INDISCHE GETRÄNKE

Indian Beer	0,33 Lt.	€ 4,30
Rotwein „India“	1/8 Lt.	€ 3,90
Region Bombay, mittelkräftiges Aroma, trocken	0,75 Lt.	€ 22,90
Weisswein „India“	1/8 Lt.	€ 3,90
Region Bombay, betont fruchtiges Bukett, trocken	0,75 Lt.	€ 22,90
Lassi süß oder salzig Joghurt-Getränk	0,3 Lt.	€ 3,50
Mango Lassi Joghurt-Getränk mit Mangos	0,3 Lt.	€ 3,90
Masala Tschai Original indischer Tee mit Gewürzen & Milch		€ 4,90
Ingwer Tee Indische Art		€ 4,90
Lychee Saft	0,3 Lt.	€ 3,50
Mango Saft	0,3 Lt.	€ 3,50
Guava Saft	0,3 Lt.	€ 3,50
Lychee, Mango oder Guava gespritzt	0,5 Lt.	€ 4,30

Indischer Rum		€ 4,90
Mango Schnaps		€ 4,90
Coconut Schnaps		€ 4,90

APERITIFS

Campari Orange		€ 5,30
Campari Soda		€ 5,30
Mango Sekt 1 Glas		€ 3,90
Prosecco 1 Glas		€ 3,90
Prosecco Aperol 1 Glas		€ 5,30

BIERE (G,I)

Bier vom Fass	0,2 Lt.	€ 3,50
Bier/Radler vom Fass	0,3 Lt.	€ 3,90
Bier/Radler vom Fass	0,5 Lt.	€ 4,90
Weißbier Hell oder Dunkel	0,5 Lt.	€ 4,90
Alkoholfreies Bier	0,3 Lt.	€ 3,90
Alkoholfreies Weißbier	0,5 Lt.	€ 4,90

